

유기농 밀쌈 원료배합, 가공 및 포장기술

1. 목 적

- 대중적 기호를 갖는 한국형 퓨전편이식품의 개발로 관행제품과 차별화를 이루어 소비활성화를 유도

2. 개발기술

- 한국형 밀쌈반죽(타코도우)의 원료성분과 3색 밀쌈 제조방법
 - 상품화를 위한 적정 원료 혼합비율 : 밀가루 80% 찰옥수수분말 또는 잡곡분말 20%
 - 전분 10% 이하 첨가량 적절 (단, 밀가루 80% 이상 첨가시 전분첨가량은 큰 영향이 없음)
- 3종 밀쌈 소스(타코 소스)의 원료성분과 제조방법
 - 천연색소는 파프리카 분말 2%, 적채 분말 1%, 참취 분말 2% 첨가시 기호도 우수

3. 기대효과

- 한국형 퓨전밀쌈(또띠야)과 밀쌈(타코)소스를 개발하여 완제품을 제조한 경우 편의점 등에 시제품으로 출시가 가능할 것으로 예상
- 어린이나 유·청소년 등 특정 소비자 층을 포함한 대다수 소비자들의 기호를 충족시킬 수 있는 기호성 건강 스낵으로 소비확대 및 실용화 가능성이 기대 됨

4. 기술이전내역

- 밀쌈반죽(타코도우)과 밀쌈(또띠야) 제조방법
- 3종 소스의 조리조건(조리 매뉴얼) : 불고기, 김치볶음밥, 고구마치즈